MISE EN MARCHE

1. Préparatifs

1 Remplir le bac avec du café en grain

Ne pas utiliser de café caramelisé ou aromatique!

2 Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche

3 Brancher

2. Purger le circuit

1 Placer un récipient en dessous de la buse vapeur

2 Enclencher la machine

3 Faire couler l'eau chaude jusqu'à l'écoulement régulier de celle-ci

3. Observer le voyant central

- le voyant clignote: la machine est en mode de chauffe
- voyant allumé: la machine est prête

REGLAGE

Degré de mouture

Ne régler qu'avec le moulin à café en marche!

La machine est programmée sur une valeur moyenne.
Valeurs conseillées:
8 (+4/-2)

Le café coule trop …

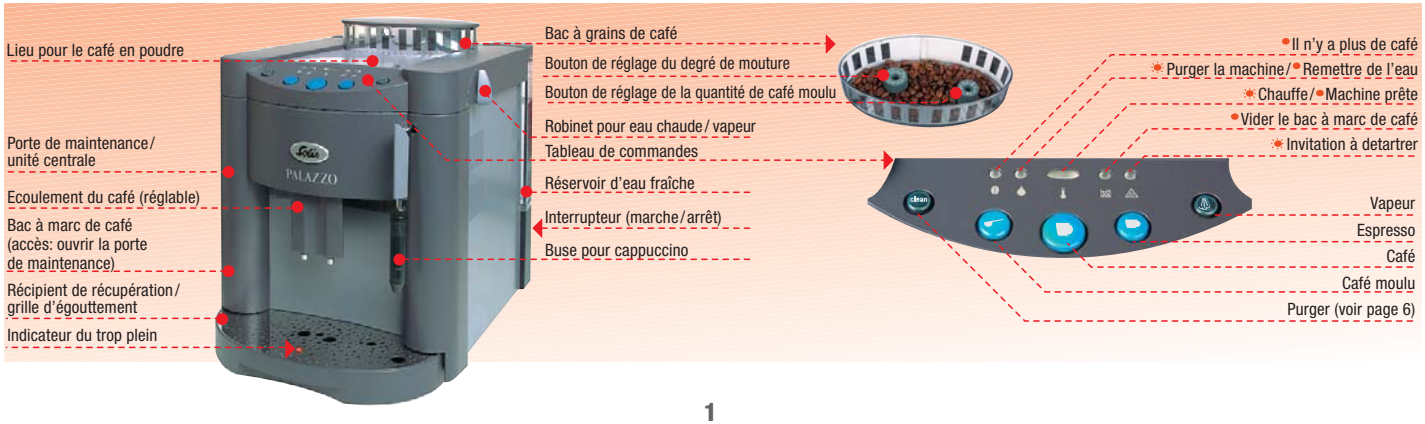
vite: mouture plus fine

lentement: mouture plus grosse

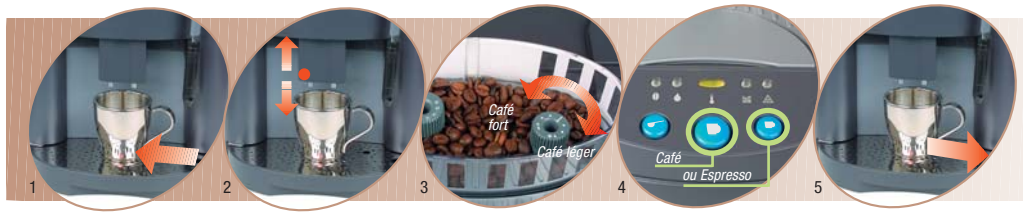
Quantité de café

1) Placer une tasse
2) Appuyer la touche voulue (espresso ou café) et maintenir appuyer
3) Dès que la quantité souhaitée est atteinte, lâcher la touche
4) La quantité est mémorisée

PREPARATION


Lieu pour le café en poudre
Porte de maintenance/ unité centrale
Ecoulement du café (réglable)
Bac à marc de café (accès: ouvrir la porte de maintenance)
Récipient de récupération/ grille d'égouttement
Indicateur du trop plein
PALAZZO
Bac à grains de café
Bouton de réglage du degré de mouture
Bouton de réglage de la quantité de café moulu
Robinet pour eau chaude/ vapeur
Tableau de commandes
Réservoir d'eau fraîche
Interrupteur (marche/arrêt)
Buse pour cappuccino
Il n'y a plus de café
Purger la machine/ Remettre de l'eau
Chauffe/ Machine prête
Vider le bac à marc de café
Invitation à detartrer
Vapeur
Espresso
Café
Café moulu
Purger (voir page 6)

CAFE EN GRAINS



1. Placer la/es tasse/s
   Différentes tailles de tasse possibles
2. Régler l'écoulement du café
   Ecoulement du café réglable
3. Régler la quantité de poudre désirée
4. Appuyer 1x pour 1 tasse
   Appuyer 2x pour 2 tasses
5. Retirer la/les tasse/s

Améliorer la mousse (crema)

- Utiliser un autre mélange de café (café spécialement prévu pour machine à espresso entièrement automatique)
- Utiliser du café fraîchement torréfié
- Modifier le degré de mouture

CAFE MOULU

1. Placer la tasse
   Différentes tailles de tasse possibles
2. Régler l'écoulement du café
   Ecoulement du café réglable
3. Sélectionner «Poudre»
4. Remplir de poudre
   1 cuillère-mesure rase max.
   JAMAIS de café soluble!
5. Appuyer 1x
6. Retirer la tasse

CAPPUCCINO

1. Remplir 1/3 de la tasse avec du lait froid
   Seulement le verre réfractaire utiliser!
2. Sélectionner «Vapeur»
   LED Temp. clignote: chauffe
   LED Temp. éclairé: température atteinte
3. Démarrer la préparation
   Tout d'abord faire couler l'eau restante.
   Refermer le robinet
4. Placer la tasse sous la buse cappuccino
   Plonger la buse 3 - 4 cm dans le récipient. Reouvrir le robinet
5. Faire mousser le lait
   Effectuer des mouvement de va-et-vient avec la tasse...
6. Fermer le robinet et retirer la tasse
   pour que la mousse de la boisson ne sèche pas
7. Mettre la tasse en place
   La pièce d'écoulement de café en arrière
8. Sélectionner votre café

VAPEUR

1. Sélectionner «Vapeur»
   LED Temp. clignote: chauffe
   LED Temp. éclairé: température atteinte
2. Démarrer la préparation
   Tout d'abord faire couler l'eau restante.
   Refermer le robinet
3. Placer un récipient en dessous la buse
   Plonger la buse 3 - 4 cm dans le récipient. Reouvrir le robinet
4. Chauffer la boisson en effectuant des mouvements rotatifs
5. Fermer le robinet et retirer le récipient
6. Nettoyer la buse avec un chiffon humide
   pour que la mousse de la boisson ne sèche pas

Depuis VAPEUR / CAPPUCCINO

Ouvrir le robinet «vapeur» et laisser sortir une tasse d'eau chaude: la température de l'eau redescend pour celle d'un café

Voire «mettre en marche», 2. Purger

EAU CHAUDE

1. Déplacer éventuellement la buse
2. Placer le rècipient en dessous
3. Ouvrir le robinet d'eau chaude
4. Faire couler l'eau chaude
5. Fermer le robinet et retirer le récipient

TSM SUCCESS MANUAL® - © 250602 - by SEV/ASE

PROGRAMMATION

Démarrer ici

Arrêter la machine

Appuyer sur les touches, tenir appuyer la pression et mettre en marche la machine pour pouvoir entrer dans le mode de programmation

Programmer la durété d'eau

Lecture après 1 minute

Appuyer sur la touche

Dureté 1
Dureté 2
Dureté 3*
Dureté 4

Appuyer jusqu'à ...

*préselection

Fonction «Rincer la machine»

Dès que vous mettez la machine en marche, celle-ci effectue un rinçage.

Appuyer sur la touche

activée
non activée

Fonction pré-infusion

L'eau chaude humidifie le café puis ne coule qu'après une courte pause!

Appuyer sur la touche

activée
non activée

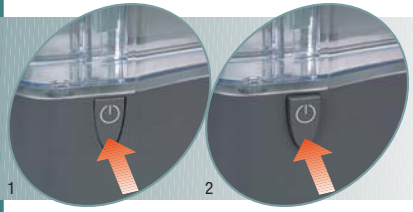
Fonction pré-mouture

Pendant que s'écoule votre café, le moulin effectue déjà la prochaine mouture (idéal lorsque l'on doit préparer beaucoup de café).

Appuyer sur la touche

activée
non activée

Finir ici



Arrêter la machine...

puis remettre en marche afin d'activer les fonctions programmées

NETTOYAGE

1 Appareil

Durée: env. 6 min.

1

Remplir le réservoir d'eau fraîche, placer un récipient en dessous de l'ecoulement de café

2

Introduire la pastille de nettoyage

3

Appuyer pendant 5 sec.

quand le voyant «clean» s'éteint: le nettoyage est terminé

2 Buse pour cappuccino

1

Enlever l'embout en le tournant et en le tirant vers le bas

2

Nettoyer avec un chiffon humide

3

Démonter la buse.
Pour éliminer les résidus de lait, nettoyer bien tous ses composants sous l'eau avant de le remonter

DETARTRAGE

(automatique)

Tous les 3 - 4 mois ou dès que:

- Pendant le détartrage, la machine doit être sous tension et rester allumée. Durant le déroulement du programme la chaudière est désactivée.
- Pour le détartrage utilisez que des produits non corrosif ou non toxique comme par exemple le Solipol
- Ne JAMAIS utiliser de VINAIGRE (risque d'abîmer l'appareil)!
- Observer les indications du fabricant lorsque l'appareil est froid!
- Si la machine est éteinte lors du détartrage, celui-ci se poursuivra automatiquement dès sa remise en marche

1 Préparer

1. Placer un grand récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur,
2. Mettre le mélange de Solipol et d'eau dans le réservoir d'eau (0,5 l Solipol / 0,5 l d'eau)

2 Détartrer

Durée: env. 45 min.

1

Appuyer sur les touches : Les touches clean, café moulu et LED détartrage sont éclairées

2

Ouvrir le robinet: LED détartrage clignote/ les touches clean et café moulu sont éclairées

3

Quand les touches/LED clignotes: fermer le robinet

3 Rincer

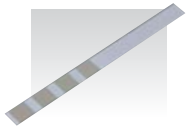
1. Rincer le réservoir d'eau et le remplir d'eau pure
2. Ouvrir le robinet et laisser le contenu s'écouler
3. Fermer le robinet, le détartrage est terminé

Accessoires fournis

Clé pour le démontage et montage du filtre de l'unité centrale

Pinceau de nettoyage

Cuillère-mesure à café



Bandes pour tester la dureté de l'eau

Produit de nettoyage

Pastilles de nettoyage

Produit de détartrage (optional)

Données techniques

-	Tension nominale	voire les indications sur la machine (plaque signalétique)
-	Puissance nominale	voire les indications sur la machine (plaque signalétique)
-	Alimentation	voire les indications sur la machine (plaque signalétique)
-	Corps de la machine	métal - plastique
-	Dimensions (L x H x P)	ca. 28 x 36,5 x 43 cm/ca. 11 x 14,4 x 16,9 Inch
-	Poids	netto ca. 11 kg/net 24.25 lb
-	Câble secteur	1,2 m
-	Place de rangement pour le câble d'alimentation	oui
-	Tableau de commande	frontal
-	Réservoir d'eau	amovible
-	Capacité	réservoir d'eau env. 2 l bac à grains de café pour 250 gr.
-	Chaudière	en alluminium
-	Pression pompe	15 bar
-	Dispositif de sécurité	soupapes de sûreté pression pour chauffage thermostat de sécurité
-	Buse d'eau/vapeur	réglable sans gradation

Ce TSM SUCCESS MANUAL® a été examiné par l' ASE quant à la conformité aux normes de sécurité applicables. Sur la base d'une analyse des risque liée à l'utilisation, ce manuel a été examiné quant à l'intégralité et l'exactitude des indications pour une utilisation sans danger de l'appareil. Ceci à condition de toujours l'utiliser de façon raisonnable.

TSM® TOTAL SECURITY MANAGEMENT

TSM SUCCESS MANUAL® - safe to use - easy to understand due to TSM® - Total Security Management and ergonomic communication®

REMEDIER AUX PANNES

Pas d'affichage
L'appareil n'est pas sous tension
- Allumer la machine
- Vérifier la prise de courant et le câble d'alimentation

Lors de la sélection «Café moulu» seule de l'eau coule
- Mettre une cuillère-mesure de café moulu

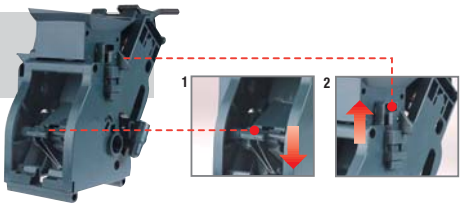
Le café n'est pas assez chaud
- Préchauffer les tasses
- Nettoyer éventuellement l'unité centrale ou détartrer la machine

Pas d'eau chaude/de vapeur
Buse d'eau chaude/vapeur bouchée
- Nettoyer la buse avec une épingle (Eteindre la machine et fermer le robinet)

Durée de chauffage trop longue
Trop peu d'eau
- Détartrer l'appareil

L'unité centrale ne peut pas être enlevé
1. Fermer la porte de maintenance
2. Allumer la machine
3. L'unité centrale est déverrouillée
4. Continuer avec

L'unité centrale ne peut pas être insérée
Repositionner l'unité centrale au mode départ.



La préparation ne démarre pas
Affichage:

= Moteur du moulin à café est bloqué → *Veuillez vous adresser au service à la clientèle compétent*
= Il n'y a plus de café en grain → *Remplir de grains*

= Purger le circuit → *Voire page 1, Purger le circuit*
= Réservoir d'eau vide → *Remplir le réservoir d'eau fraîche*

= Bac à marc manque → *Mettre en place le bac à marc*
= Bac à marc est plein (après 14 tasses de café) → *Vider le bac à marc et remettre en place*

= Invitation à detartrer → *Voire page 6, Détartrer*

= Nettoyage à faire (après 250 cafés) → *Voire page 6, Nettoyage*

= Température trop élevée → *Voire page 1, Purger le circuit*

= Unité centrale bloquée → *Voire page 8, remédier aux dérangements (unité centrale)*
= Manque l'unité centrale → *Mettre en place l'unité centrale*

= Porte ouverte → *Fermer la porte*

MAINTENANCE

Utilisez qu'un produit doux et non corrosif!

- Avant de commencer à nettoyer votre machine veuillez l'arrêter et la débrancher
- Ne pas faire sécher les différents éléments de la machine en les mettant dans un four ou micro-ondes

Corps de la machine

Essuyer avec un chiffon humide et doux

Bac à marc et bac de récupération

Nettoyer sous l'eau

Réservoir d'eau

Nettoyer sous l'eau

Sortez le filtre contenu dans le bac d'eau et bien le rincer. Réinsérez le filtre en effecturant un léger mouvement rotatif et une pression

Ecoulement du café

Nettoyer 1x par semaine.

1. Placer un rècipient en dessous de l' ecoulement du café

2. Appuyer le bouton café moulu (sans mettre du café)

3. Laisser passer l'eau par le système afin d'évacuer les restes de cafè ou autres particules des tuyaux.

Unite centrale

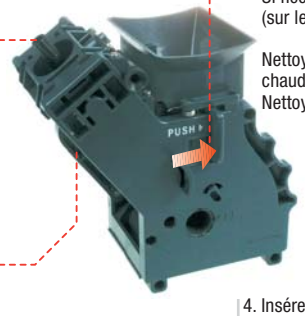
Nettoyer 1x par semaine.
Ne jamais mettre l'unité centrale dans le lave-vaisselle

1. Ouvrir la porte de maintenance. Sortir le bac de récupération/le bac à marcs

2.1 Dégager le filtre avec la clé …

2. Appuyer sur PUSH et sortir l'unité centrale. Si nécessaire dévisser le filtre supérieur (sur le piston)

Nettoyer le tout en passant sous l'eau chaude et bien essuyer.
Nettoyer la porte de maintenance



2.2 ... et enlever

3. Remonter et réinsérer l'unité centrale. NE PAS appuyer sur PUSH pendant l'opération!

4. Insérer le bac de récupération/le bac à marc puis fermer la porte de maintenance

PALAZZO

Mode d'emploi

La documentation de votre nouvelle machine à café contient le mode d'emploi et séparé les instructions de maintenance. Veuillez lire attentivement le tout avant la toute première utilisation. Veuillez que cette documentation soit toujours à porter de main, pour vous ou tout autre utilisateur.